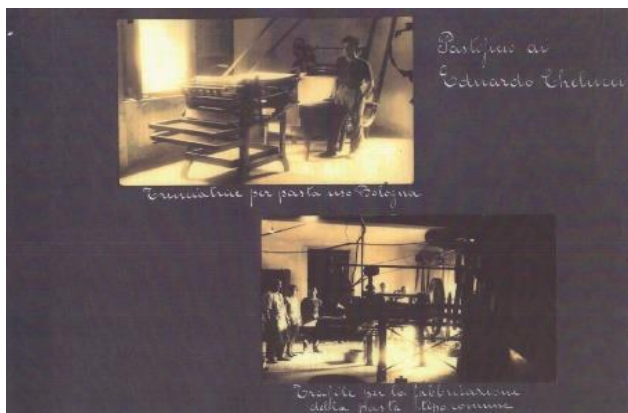




CHELUCCI PASTAFABRIEK SINDS 1912

EEN GESCHIEDENIS VAN 100 JAAR

De familie Chelucci produceert sinds 1912 op ambachtelijke wijze pasta. Chelucci-pasta is een product van hoge kwaliteit, volledig ambachtelijk bewerkt, uitgaande van de keuze van de grondstoffen, 100% Toscaans. Chelucci-pasta is een Made excellence in Italië, verkocht in heel Italië en geëxporteerd over de hele wereld. Naast de traditionele formaten van griesmeel van **harde durumtarwe** en eierpasta, omvat de productie van Chelucci ook de nieuwe formaten van oude Senatore Cappelli-tarwe op steengemalen en pure Toscaanse spelt. Kwaliteit en traditie komen samen voor een superieure smaak, 100% Toscaans, die ongeëvenaard is.



HOOGWAARDIGE GRONDSTOFFEN

Chelucci-pasta is een uitdrukking van de beste Italiaanse traditie. Van het griesmeel tot de eieren tot het water dat voor het deeg wordt gebruikt: alles wordt zorgvuldig uitgekozen en met de hand gemaakt om de organoleptische eigenschappen van de materialen te behouden en de pasta een volledig natuurlijke smaak te geven. Chelucci-pasta is een hoogwaardig product, volgens de beste Italiaanse traditie, uitgaande van de keuze van zeer geselecteerde grondstoffen, **100% Toscaans**, omdat geen enkel product uitstekend kan zijn zonder echt uitzonderlijke ingrediënten. De harde tarwepasta wordt uitsluitend gekneet met griesmeel van topkwaliteit, de gebruikte **spelt is 100% puur Toscaans, het oude tarwegriesmeel van Senatore Cappelli dat wordt** gebruikt voor oude tarwespecialiteiten is gecertificeerd door de Ancient Grains Association, de eieren zijn uitsluitend vers en het water is puur bronwater uit de natuur in de buurt van de fabriek. Dit alles wordt gecombineerd met vakmanschap, waardoor de organoleptische eigenschappen van de grondstoffen ongewijzigd blijven en het product de **volledig natuurlijke smaak krijgt van artisanale pasta** .

Durummeel “semola” (Durumtarwe “Grano Duro”) komt oorspronkelijk uit Noord Afrika en wordt verbouwd in de landen rond de Middellandse Zee, in Italië voornamelijk vanaf Toscane en zuidelijker. Het graan komt niet voor in de noordelijker gelegen landen vanwege het minder groeizame en koudere klimaat. Het is een supergezond meel en bevat antioxidanten en remt ontstekingen op celniveau.

VAKMANSCHAP

De pasta van de Pastificio Chelucci wordt exclusief gekneed zoals het ooit was, met en getrokken met **bronzen stempels**, die het product de juiste ruwheid geven, terwijl de organoleptische kenmerken en de volledig natuurlijke smaak van de artisanale pasta ongewijzigd blijven. **Het drogen** vindt plaats op kaders die in houten cellen zijn geplaatst **bij lage temperaturen (-30 ° -35 °)**, voor min of meer lange perioden afhankelijk van het formaat.

De verpakking van de speciale formaten wordt volledig **met de hand gemaakt**, om dat unieke en onnavolgbare aspect aan het product te geven.

En voor de **eierpasta** nog steeds de pasta voor de makers van de Pastificio Chelucci volgens **traditionele recept**: 5 verse eieren voor elke kilo durumtarwegriesmeel en voor de lange pasta strengen worden de nesten uitsluitend met de hand gemaakt.



EEN

GESCHIEDENIS VAN 100 JAAR

De familie Chelucci produceert sinds 1912 op ambachtelijke wijze pasta; het bedrijf, opgericht door grootvader Edoardo, is nog steeds gevestigd in de historische fabriek in Piteccio, vlakbij een bron van zuiver water in het landschap van de Pistoia-heuvels.

"De pasta die Chelucci maakt, is erg goed", schreef Renzo Benedetti, een leerling van de vierde klas van de Piteccio-scholen in 1929. Het document wordt bewaard in de archieven van de Forteguerra-bibliotheek in Pistoia en getuigt van hoe de productie van Pastificio Chelucci toen al bekend en gewaardeerd was.

De oorsprong gaat terug tot het begin van de twintigste eeuw, in 1912 vond het bedrijf zijn historische hoofdkantoor, gelegen nabij de waterbron in het dorp Piteccio, op de heuvels van Pistoia, waar het nu nog steeds is gevestigd. Het gebouw huisvestte oorspronkelijk een kleine papierfabriek, later omgevormd tot een wolfabriek en tenslotte tot een pastafabriek, door de hand van een zekere Gualtierotti. In 1912 namen de gebroeders Chelucci, Edoardo en Terzo, het bedrijf over en breidden het uit.

Na de Tweede Wereldoorlog, die de familie Chelucci dwong de productie stop te zetten en Piteccio in Florence te verlaten, keerden de Chelucci's terug naar het bedrijf, heractiveerden de productie en waren ze een van de eerste bedrijven in het Pistoia-gebied die hun activiteiten hervatten.

In de jaren zeventig besloot ook Edoardo's neef, Giuseppe, zich bij het bedrijf aan te sluiten, net zoals zijn vader Renato had gedaan, en hij staat nog steeds aan het roer: sindsdien begon de expansie naar buitenlandse markten. Chelucci-pasta is tegenwoordig een Made in Italy-specialiteit die in heel Italië wordt verkocht en over de hele wereld wordt geëxporteerd.

De Pastificio exporteert naar Duitsland, Nederland, Frankrijk, Spanje en Groot-Brittannië, waar vooral Chelucci-pasta wordt gewaardeerd. Na verloop van tijd is de markt verder uitgebreid, met **Australië en de Tsjechische Republiek toegevoegd.**

GRIESMEEL VAN HARDE TARWE

Griesmeelpasta van harde tarwe is verkrijgbaar in vele formaten, zowel lang als kort, geschikt voor een breed scala aan recepten.

Chelucci-pasta is een topkwaliteit Made in Italy die in heel Italië wordt verkocht en over de hele wereld wordt geëxporteerd.

Naast de traditionele formaten van griesmeel van harde tarwe en eierpasta, omvat de productie van Chelucci ook de nieuwe formaten van oude Senatore Cappelli-tarwe met steengemalen en pure Toscaanse spelt. Kwaliteit en traditie komen samen voor een superieure smaak, 100% Toscaans, die ongeëvenaard is.

ANDERE SPECIALITEITEN

PASTA SENATORE CAPPELLI

Oude, steenbewerkte tarwepasta, gecertificeerd door de Ancient Grains Association.

Chelucci Cappelli-griesmeelpasta wordt verkregen door de verwerking van Cappelli-oudtarwegriesmeel, geselecteerd door de Ancient Grains Association. Deze tarwe wordt omgezet in granulaat en vervolgens alleen met traditionele systemen in de pastafabriek verwerkt om de superieure kwaliteit van de grondstof intact te houden. Deze specialiteit heeft buitengewone voedingskwaliteiten: de tarwe is niet gemodificeerd, daarom **bevat het geen GGO-componenten en de gluten erin zijn van hoge kwaliteit**. Dit alles geeft het product uitstekende nutritionele eigenschappen en een hoge mate van verteerbaarheid. De oude Cappelli-tarwe heeft een eiwitaandeel en unieke organoleptische eigenschappen. **Pastificio Chelucci produceert verschillende vormen van dit soort pasta: penne rigate, fusilli, strigoli, trenette .**

PASTA VAN PURE TOSCAANSE SPELT

Chelucci-speltpasta wordt gemaakt met alleen pure 100% Toscaanse spelt. De spelt wordt op steen gemalen en vervolgens verwerkt volgens de typische regionale traditie. De mal is brons en het drogen vindt plaats bij zeer lage temperaturen, tussen de 30 en 35 graden.

Pastificio Chelucci Srl

Via Valente 7, 51100 Piteccio (PT)

BTW-nummer 01295700478

T: 0573 42011

www.pastificiochelucci.it info@pastificiochelucci.it

Verkrijgbaar bij :

Wienaldi Wines

De Volger 25

1483 GA De Rijp

Tel. 06-53935299

info@wienaldiwines.nl

www.wienaldiwines.nl

